

Cerdo en Salsa de Barbacoa

Makes: 48 servings

48 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Lomo de cerdo, deshuesado	10 lb	
Sal		2 Cda
Pimienta negra		2 Cda
Aceite vegetal		3 Cda
Cebollas frescas, picada		1/2 tza
Miel	2 lb	1 Cuarto gl
Pimienta negra, molida		1 Cda
Pimentón - Paprika		2 Cda
Mostaza amarilla preparada		1 Cda
Salsa inglesa (Worcestershire)		2 Cda
Salsa de tomate		3 tza
Ajo granulado		1 cda
Vinagre blanco		1/2 tza
Pasta de tomate		1 tza
Panes para		

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	360	
Total Fat	11.1 g	
Protein	18.2 g	
Carbohydrates	50.5 g	
Dietary Fiber	3.8 g	
Saturated Fat	3.4 g	
Sodium	727 mg	

Directions

1. Sazone el cerdo. Rostícelo a 350°F de 4 a 4 ½ horas. Sáquelo del horno. Desmenuce el cerdo. Enfríelo refrigérelo.
2. Para preparar la salsa de barbacoa: Caliente el aceite. Agregue las cebollas y sofríalas hasta que estén doradas, alrededor de 5 minutos. Agregue la miel, pimienta negra, pimentón/paprika, mostaza, salsa inglesa, salsa de tomate, ajo, vinagre y la pasta de tomate. Cocínelo a fuego lento de 20 a 30 minutos. PCC: Caliente a 155°F o más alto por lo menos por 15 segundos.
3. Agregue la salsa al cerdo desmenuzado y mézclelo. Caliéntelo para servirlo.
4. PCC: Para servirlo caliente, manténgalo 135°F o más alto. Distribuya las porciones de la mezcla de la carne en la mitad de la parte inferior del bollo. Coloque la otra mitad del bollo encima.

Notes

Sugerencias adicionales:

Esta salsa barbacoa a base de tomate puede ser utilizada con cerdo, carne de res, pollo o pavo y puede servirse sola o con un bollo de trigo integral o pan de maíz.